

**Produksi induk udang galah (*Machrobrachium*
Rosanbergil de Man) kelas induk pokok**

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi.....	1
3 Istilah dan singkatan.....	1
4 Persyaratan produksi.....	2
5 Cara pengukuran dan pemeriksaan	6

Prakata

- Standar Produksi Induk Udang Galah (*Macrobracium Rosenbergii de Man*) Kelas Induk Pokok disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (quality assurance), mengingat produksi ini mempengaruhi mutu produksi akhir yang dihasilkan, sehingga diperlukan persyaratan teknis tertentu.
- Standar Produksi Induk Udang Galah Kelas Induk Pokok diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi. Standar Produksi Induk Udang Galah Kelas Induk Pokok dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh produsen induk/benih, penangkar dan instansi yang memerlukan serta bahan pembinaan mutu dalam rangka sertifikasi.
- Penyusunan Standar Produksi Induk udang galah (*Macrobracium Rosenbergii de Man*) kelas induk pokok disusun oleh panitia teknis perbenihan perikanan Direktorat Jendral Perikanan Budidaya, Departemen Kelautan dan Perikanan yang terdiri dari unsur-unsur pemerintah, pelaku usaha, pemakai produk, perguruan tinggi dan instansi terkait lainnya yang dilaksanakan dalam rapat konsensus di hotel Parama Cisarua Bogor pada tanggal 8 Desember 2001 serta menggunakan acuan dari :
- a) Keputusan Menteri Pertanian No. 26/Kpts/OT.210/1/98 tentang Pedoman Pengembangan Pembenihan Perikanan Nasional dalam Konsiderans.
 - b) Pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 – 2000).
 - c) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait, yaitu: Pusat Riset Perikanan Budidaya, Perguruan Tinggi, Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pusat Direktorat Jendral Perikanan Budidaya.
 - d) Hasil penelitian dan perekayasa produksi induk udang galah lembu oleh Balai Penelitian Perikanan Air Tawar Sukamandi dan Balai Budidaya Air Tawar Sukabumi.

Produksi induk udang galah (*Macrobrachium rosenbergii* de Man) kelas Induk Pokok

Ruang Lingkup

1 Standar Produksi induk udang galah kelas Induk Pokok meliputi : definisi, istilah dan singkatan, persyaratan produksi serta cara pengukuran dan pemeriksaan.

Definisi

2 Produksi induk udang galah (*Macrobrachium Rosenbergii* de Man) kelas induk pokok
 suatu rangkaian kegiatan pra produksi, proses produksi dan pemanenan untuk menghasilkan induk pokok udang galah sesuai SNI 01-6486.1-2000

Istilah

3 Induk pokok (Parent Stock, PS)

Induk udang galah keturunan pertama dari induk dasar atau induk penjenis yang memenuhi standar mutu kelas induk pokok.

4 Induk dasar (Grand Parent Stock, GPS)

Induk udang galah keturunan pertama dari induk penjenis yang memenuhi standar mutu induk dasar.

5 Induk penjenis (Great Grand Parent Stock, GGPS)

Induk udang galah yang dihasilkan oleh dan di bawah pengawasan penyelenggara pemulia.

6 Polian
 Induk udang yang bentuk morfologinya seperti udang dewasa, berumur maksimal 100 hari.

3.5

praproduksi

persyaratan yang harus dipenuhi dalam memproduksi induk udang galah kelas induk pokok, yang terdiri dari persyaratan: lokasi, sumber air, wadah induk dasar, bahan dan peralatan.

3.6

proses produksi

persyaratan yang harus dipenuhi dalam rangkaian kegiatan untuk memproduksi induk udang galah kelas induk pokok

3.7

pemanenan

persyaratan yang harus dipenuhi dalam kegiatan tahap akhir proses produksi induk udang galah kelas induk pokok

3.8

sintasan

perbandingan antara jumlah udang yang hidup pada saat panen dengan tokolan yang ditebar dinyatakan dalam persen.

4 Persyaratan produksi

4.1 Pra produksi

4.1.1 Lokasi

- a) Lokasi : sesuai dengan RUTW dan RUTR
- b) Sumber air : tidak tercemar dan memenuhi syarat minimal baku mutu budidaya.

4.1.2 Sumber air

- a) Produksi pembesaran : kolam Tanah atau kolam dengan pematang tembok dan dasar Tanah yang luasnya minimal 500 m², dengan kedalaman air minimal 1 m.
- b) Produksi induk : kolam Tanah atau kolam dengan pematang tembok dan dasar Tanah yang luasnya minimal 500 m², dengan ke dalam air minimal 1 m.

4.1.3 Benih

Benih yang digunakan adalah tokolan keturunan pertama dari induk dasar dan atau induk penjenis yang memenuhi standar mutu kelas benih sebar.

4.1.4 Bahan (pakan, pupuk dan obat-obatan)

- a) Pakan : pakan buatan (pelet), kandungan protein 30%.
- b) Obat-obatan : formalin, kalium permanganat dan kapur (bila diperlukan).

4.1.5 Peralatan

- a) Peralatan lapangan : timbangan, hapa/waring, ember, lambit, scop net.
- b) Pengukur kualitas air : termometer, pH indicator, DO meter.

4.2 Proses produksi

- a) kualitas air
1. suhu : 25°C sampai dengan 30°C;
 2. nilai pH : 6,5 sampai dengan 8,5;
 3. oksigen terlarut : lebih dari 5 mg/l;
- b) Padat tebar benih : lihat Tabel 1
- c) Ukuran benih : lihat Tabel 1
- d) Waktu pemeliharaan : lihat Tabel 1
- e) Penggunaan bahan
- 1) Pakan : pelet lihat label 1;
 - 2) Obat-obatan : kalium permanganat 1 mg/l sampai dengan 3 mg/l, formalin 25 ml/l dengan cara perendaman selama 24 jam.

4.2.5 Pemanenan

Produksi dan sintasan

- 1) Sintasan produksi pembesaran seperti pada Tabel 1.
- 2) Sintasan produksi produksi induk seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 Standar proses produksi induk udang galah di kolam

No	Produksi	Penebaran		Pakan		Waktu	Pemanenan		
		Kepadatan (ekor/m ²)	Ukuran (g/ekor)	Dosis (%)	Frekuensi pemberian (kali/hari)	Pemeliharaan (hari)	Sintasan prod (%)	Bobot (g)	Panjangtotal (CM)
1.	Pembesaran	10	5,0	6-10	5	120	75	20,0	15,21±3,19
2.	Induk	5	20	3-5	5	90	75	75,0	21,53±5,19

5 Cara pengukuran dan pemeriksaan

5.1 Cara pengukuran suhu

Pengukuran suhu air dilakukan dengan menggunakan termometer pada waktu pagi dan sore hari yang dilakukan di permukaan air dan dasar wadah.

5.2 Cara pengukuran pH air

Pengukuran pH air dilakukan dengan menggunakan kertas lakmus, yang angkanya ditentukan berdasarkan kesesuaian warna terhadap standar warna derajat keasaman atau dengan menggunakan pH meter.

5.3 Cara pengukuran ketinggian air

Pengukuran ketinggian air dilakukan dengan mengukur jarak antara dasar wadah pemeliharaan sampai ke permukaan air, menggunakan penggaris dalam satuan centimeter (cm).

5.4 Cara menentukan dosis penggunaan bahan

5.4.1 Cara menentukan dosis pakan

Dosis pakan yang diperlukan per hari ditentukan dengan cara mengukur bobot rata-rata udang (minimal 30 ekor udang sampel) dikalikan jumlah populasi udang yang ditebar dikalikan persentase pakan yang telah ditetapkan dalam satuan gram atau kilogram.

5.4.2 Cara menentukan jumlah penggunaan pupuk

Jumlah penggunaan pupuk ditentukan dengan cara mengalikan dosis pupuk per meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan, dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.4.3 Cara menentukan jumlah penggunaan kapur

Jumlah penggunaan kapur ditentukan dengan cara mengalikan dosis kapur per meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan, dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.4.4 Cara menentukan jumlah padat tebar benih

Jumlah padat tebar benih ditentukan dengan cara mengalikan jumlah benih yang ditebar per meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan.

5.4.5 Cara menentukan sintasan

Sintasan ditentukan dengan cara membandingkan jumlah udang galah yang hidup pada saat panen dengan tokolan yang ditebar dinyatakan dalam persen.

5.4.6 Cara menentukan waktu pemeliharaan

Waktu pemeliharaan ditentukan dengan cara mencatat waktu mulai benih ditebar sampai dengan saat panen dilakukan, dinyatakan dalam hari.

5.4.7 Cara pengukuran bobot tubuh

- a) Pengukuran bobot tokolan dilakukan dengan menimbang tokolan menggunakan timbangan analitik yang dinyatakan dalam gram.
- b) Pengukuran bobot calon induk dilakukan dengan menimbang calon induk dengan menggunakan timbangan yang dinyatakan dalam gram.

7.2 Dudukan

Ambil contoh uji, ukur panjang, lebar dan tebal dudukan kursi bagian miring dengan menggunakan skala ukuran panjang sudah ditera. Pengukuran dilakukan tidak kurang dari 3 kali pada 3 tempat yang berbeda, kesalahan pengukuran tidak boleh lebih dari 1 mm.

7.3 Sandaran**7.3.1 Lebar**

Ukur tingginya dari permukaan dudukan 3 kali pada 3 tempat yang berbeda, perbedaan hasil pengukuran tidak boleh lebih dari 2 mm hasilnya dirata-ratakan.

7.3.2 Tebal

Ukur tebal 3 kali pada 3 tempat yang berbeda dan hasilnya dirata-ratakan.

7.3.3 Lurus

Ukur panjang sandaran kursi pada 3 tempat yang berbeda hasil pengukuran tidak boleh lebih dari 1 mm.

7.3.4 Kemiringan

Ambil sebuah mistar lurus, letakkan pada kaki kursi bagian vertikal, ukur sudut yang terjadi antara mistar dan sandaran kursi bagian miring dengan menggunakan busur derajat.

Pengukuran dilakukan tidak kurang dari 3 kali pada 3 tempat yang berbeda, kesalahan perbedaan pengukuran tidak boleh lebih dari 1°.

7.4 Palang Belakang

Ambil contoh uji, ukur panjang, lebar dan tebal dengan menggunakan skala ukuran panjang yang sudah ditera. Pengukuran dilakukan 3 kali pada 3 tempat yang berbeda, kesalahan pengukuran tidak boleh lebih dari 1 mm.

7.5 Alas Tempat Menulis

Ambil contoh uji, ukur panjang, lebar dan tebal dengan menggunakan skala ukuran panjang yang sudah ditera, pengukuran dilakukan 3 kali, kesalahan pengukuran tidak boleh lebih dari 1 mm.

7.6 Tempat Peralatan Kuliah

Ambil contoh uji, ukur dari bagian bawah ambang depan belakang/kiri kanan dengan skala ukuran panjang yang sudah ditera. Pengukuran dilakukan 3 kali pada tempat yang berbeda. Perbedaan hasil pengukuran tidak boleh lebih dari 1 mm.

7.7 Ketajaman

Raba dan amati secara visual ketajaman pinggiran dan sudut kursi. Pinggiran dan sudut-sudutnya tidak boleh membentuk sudut.

8. SYARAT LULUS UJI

Barang dalam partai dinyatakan lulus uji dan memenuhi syarat sesuai dengan standar ini, apabila contoh yang diuji memenuhi ketentuan seperti pada Tabel III.

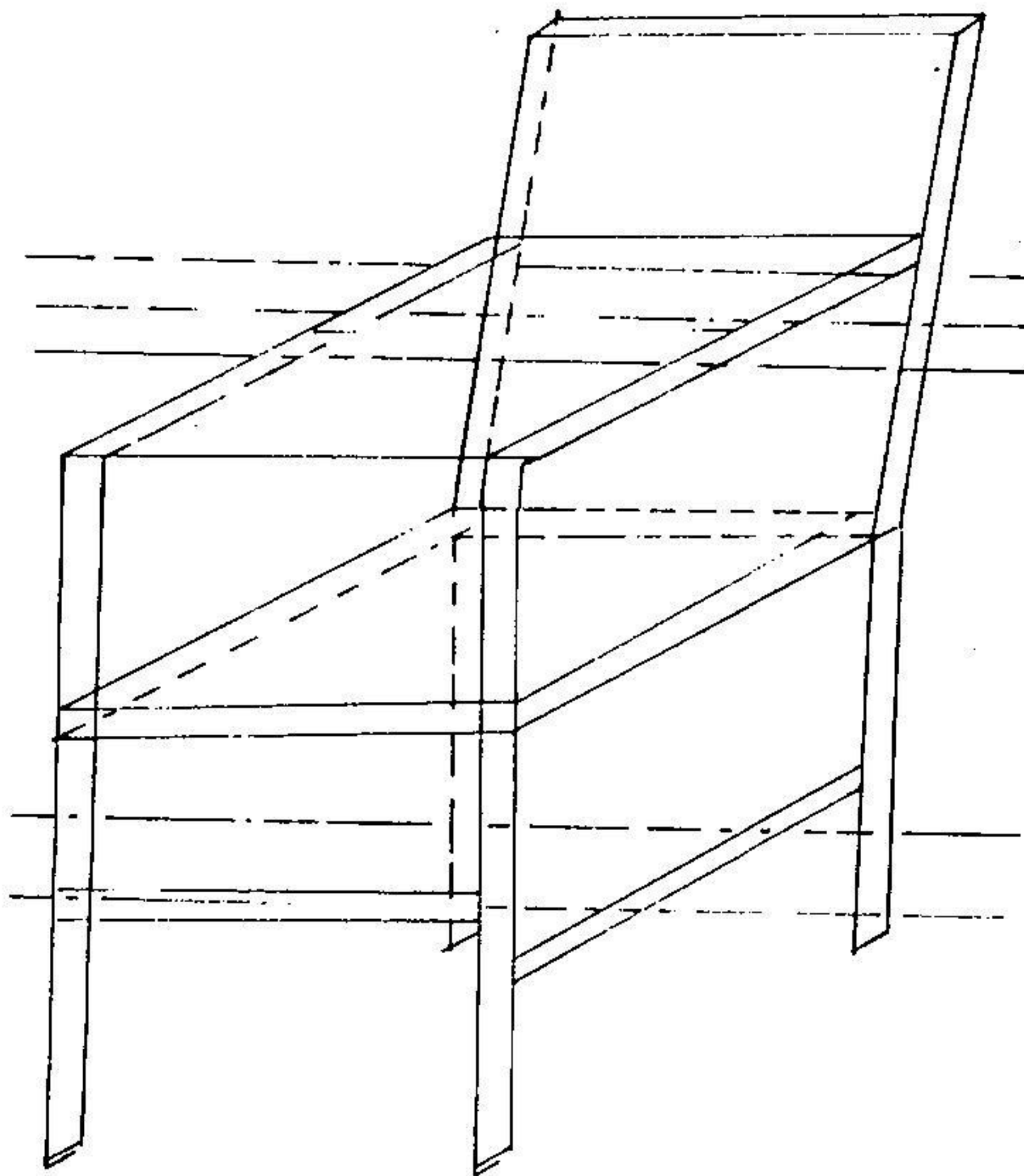
Tabel III
Syarat Lulus Uji

Jumlah contoh yang diuji	Jumlah contoh uji yang diperbolehkan tidak memenuhi syarat
2 sampai 13	0
20	1
32	2
50	3
80	5

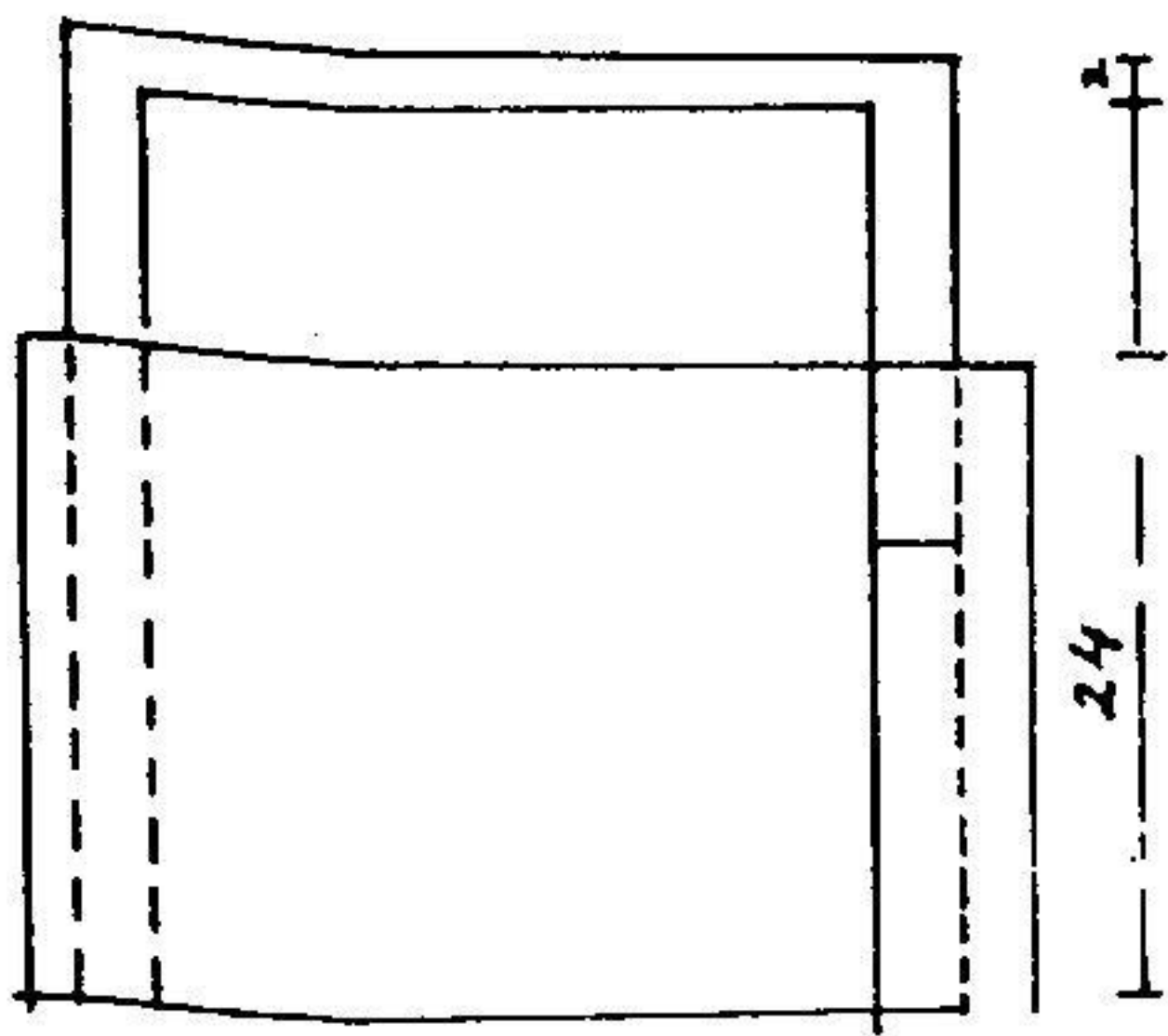
9. SYARAT PENANDAAN

Pada bidang permukaan kursi dibubuhkan label tanda standar yang berisikan sebagai berikut :

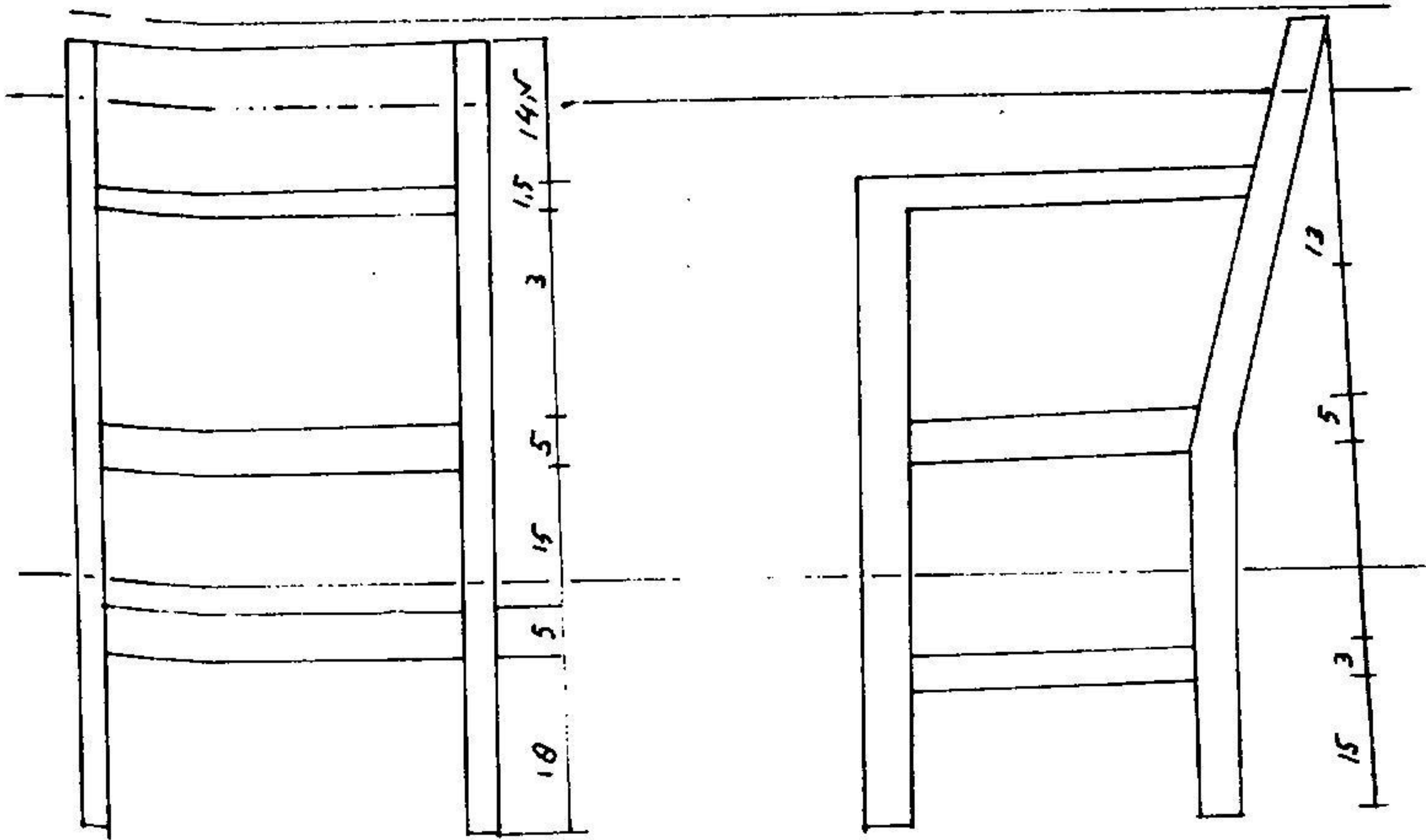
- Tanda SNI
- Nomor SNI
- Nama/Merek Perusahaan
- Buatan Indonesia.



Gambar 1
Kursi Kuliah Tunggal Dari Kayu



Tampak Atas



Tampak Depan

Tampak Samping

Gambar 2



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id